

XISHI PENG TIAOSHI

1+X 职业技术·职业资格培训教材

XISHI PENG TIAOSHI

西式烹调师

XISHI PENG TIAOSHI

(三、二级)

主编 全 权
上海市职业培训指导中心 组编

® 百家出版社

XISHI PENG TIAOSHI

1 + X 职业技术 · 职业资格培训教材

西式烹调师

(三、二级)

主编 全 权

编者 张文奎 邹 翔

上海市职业培训指导中心 组编

百家出版社

图书在版编目(CIP)数据

西式烹调师. 三、二级/全权主编. —上海: 百家出版社,
2007. 6

(1 + X 职业技术·职业资格培训教材系列)

ISBN 978 - 7 - 80703 - 656 - 2

I. 西… II. 全… III. 西餐—烹饪—技术培训—教材
IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 054200 号

责任编辑 赵 毅

特约编辑 顾伟青

封面设计 韦 人

西式烹调师

(三、二级)

全 权 主 编

上海文艺出版总社

百家出版社出版发行

(上海市茶陵路 175 弄 3 号 200032)

新华书店上海发行所经销 上海宝山译文印刷厂印刷

开本 787 × 1092 1/16 印张 13.5 字数 270000

2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 80703 - 656 - 2

定价: 28.00 元

内 容 简 介

为推动高级西式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展,在《国家职业标准》制定工作的基础上,我们编写了《西式烹调师》系列教材。本教材是按照三、二级西式烹调师教学计划和教学大纲的要求而编写的,是西式烹调师专业系列配套教材之一。

本书可供西式烹调专业职业高等技能鉴定培训教学使用,也可用作相关行业岗位或自学用书,同时可供烹饪爱好者学习参考。

前 言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能、提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X 职业技术·职业资格培训系列教材》。

《1+X 职业技术·职业资格培训教材》严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家,参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

《1+X 职业技术·职业资格培训教材》突出了适应职业技能培训的特色,按等级、分模块单元的编写模式,使学员通过学习与培训,不仅能够有助于通过鉴定考核,而且能够有针对性地系统学习,真正掌握本职业的实用技术与操作技能,从而实现我会做什么,而不只是我懂什么。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发,适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核,同时也可为全国其他省市开展新职业、新技术的职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作,由于时间紧迫,不足之处在所难免,欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议,以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业培训指导中心

目 录

(三级)

第一单元	原料知识	
第一节	各类稀有原料	1
第二节	酒类	6
第三节	烹饪原料的保管	10
第四节	原料的化学成分	14
第二单元	原料准备	
第一节	原料的初加工	18
第二节	原料捆扎成型工艺	20
第三单元	沙司与汤	
第一节	制作沙司	22
第二节	制作海鲜汤	25
第三节	制作清汤	29
第四单元	热菜制作	
第一节	制作烤类菜肴	34
第二节	制作焗类菜肴	38
第三节	制作铁扒类菜肴	44
第四节	制作串烧类菜肴	47
第五节	制作高档菜肴	50
第五单元	制作冷菜	
第一节	制作批类与冷肉类菜肴	54
第二节	冷菜装盆工艺	61

第六单元	综合知识	
第一节	菜肴的价格制定与计算	64
第二节	合理烹调	71
第七单元	食品污染	
第一节	食品污染源	74
第二节	食品污染的危害及预防措施	80
第八单元	食品中毒及其预防	
第一节	细菌性食物中毒及预防	83
第二节	非细菌性食物中毒及预防	86
第三节	食物中毒的急救	90
第九单元	高级专业英语	
第一节	厨房英语会话	92
第二节	专业词汇	93
参考文献		96

(二 级)

第一单元	烹调原理	
第一节	烹调过程中的热传递	99
第二节	味觉基本知识	102
第三节	菜肴的颜色	109
第四节	菜肴的香气	112
第二单元	宴会成本计算与膳食平衡	
第一节	宴会成本计算	114
第二节	平衡膳食	117
第三单元	管理工作	
第一节	制定一般菜单	122
第二节	厨房人员的管理	127
第三节	厨房原材料的管理	130
第四节	厨房生产管理	135
第四单元	营销与公共关系知识	
第一节	营销知识	139

第二节	公共关系知识	150
第五单元	培训工作	
第一节	员工培训	159
第二节	教案编写方法	162
第三节	论文写作知识	166
第六单元	专业外语	
第一节	厨房英语会话	170
第二节	专业词汇与菜单	173
第七单元	制作实例	
第一节	法国菜	182
第二节	意大利菜	193
第三节	创新菜	201
参考文献		203

第一单元 原料知识

第一节 各类稀有原料

一、肉类原料

1. 小牛肉

(1) 概念。小牛肉是指牛出生后在 2.5 ~ 10 个月之间屠宰的牛肉。牛仔出生后 2 ~ 3 个月时叫乳牛, 英语为 white veal。小牛肉脂肪少, 水分多, 肉质鲜嫩, 肉味较淡。乳牛是没有断奶的牛仔, 肉中没有饲养的杂味, 只有奶香味, 肉质细嫩柔软, 是上等原料。目前我国只生产少量的小牛肉, 小牛肉主要依赖国外进口。

(2) 部位划分和使用。小牛肉因肉的部位不同, 其肉质也有差别, 但没有成年牛明显。在西餐烹饪中, 小牛肉一般分为颈部肉、肩部肉、背部肉、腰部肉、大腿肉、小腿肉等几个部位。

1) 背部肉。背部肉质地鲜嫩, 结缔组织少, 带肋骨切成段可制作小牛扒, 适用于铁扒和煎等烹调方法, 也可以整条烧烤。

2) 腰部肉。腰部肉质地和背部肉质地相似, 是背部肉的延伸, 十分柔软。可切成肉片、丝煎炒, 也适用于烧烤、焖、煮等烹调方法。

3) 大腿肉。大腿肉分为内腿肉、外腿肉和中腿肉。内腿肉和外腿肉的肉质细致而柔软, 在西式菜肴中可用于制作无骨小牛扒, 适用于煎、铁扒和烧烤等烹调方法。中腿肉肉质纤维较粗, 质地较硬, 一般适用于烩、焖、煮等烹调方法。

4) 小腿肉和小腿骨。小腿肉和小腿骨富含结缔组织和胶质, 主要适用于烩、焖等烹调方法, 或者制作牛基础汤等。

2. 小牛核

小牛核是小牛的脾脏, 该器官位于颈胸部之间。随着牛的长大, 该器官逐渐萎缩, 到了成年牛阶段, 小牛核就完全消失了。小牛核呈扁圆形, 形状很像核桃仁, 浅褐色, 脂肪含量很高, 肉质十分柔软, 属高档原料。目前我国小牛的生产数量有限, 自产的小牛核也就很少, 大部分依赖进口, 主要进口国是美国和新西兰。小牛核适用于炸、蒸、烩和焖等烹调方法。但是小牛核自身味很淡, 在烹调过程中应加入奶油、香叶和酒等调味品调味。

3. 小牛腰子

小牛腰子质量非常好,超过成年牛、羊、猪的腰子,尤其是未断奶的小牛腰子呈红褐色,有光泽,没有异味,外面包着一层很厚的脂肪,重量约为1千克。小牛腰子由几大块独立的隔腔组成,肉质中几乎不含纤维质,十分柔软。小牛腰子适用于烧烤、煎、炒和铁扒等烹调方法。由于小牛腰子质地很嫩,烹调中不宜过火。

4. 牛尾

制作牛尾菜肴用的都是成年牛尾,成年牛尾一般重2千克,长80厘米左右,牛尾中间是尾骨,尾骨每单节长6厘米左右。牛尾上的肉很少,靠近牛尾根部的肉多一点,肉质坚硬,筋很多,结缔组织丰富,必须长时间煮和焖才能变软。牛尾中的皮和骨关节间的筋富含胶质,口感好,有独特的风味,适宜长时间煮、焖的烹饪方法,牛尾煮的时间越长,其汤汁越浓厚,牛尾适宜制作成汤类或焖类菜肴。

5. 小羊肉

小羊是指出生后不足一年的羊,一年以上的羊被称为成年羊。小羊肉颜色比成年羊肉浅,呈浅红色,肉质细嫩,在西餐中视为上品,其中没有断奶的羊称为乳羊,肉质更佳。此外,还有一种生长在海边的羊,吃的是含有盐分的草,称咸草羊,肉质很好,且没有膻味。目前我国市场上供应的小羊肉很少。

6. 鹿肉

鹿属鹿科动物,分布较广,全世界的鹿约有40多种,在我国约有19种鹿。现作为食用的品种主要有梅花鹿、马鹿、驼鹿、白唇鹿等。通常雄鹿都有角,每年脱换一次。鹿肉在传统的西餐中使用很普遍,它和其他的野味肉一样,生育期越短,鹿肉越柔软。在欧洲,大都使用獐鹿制作菜肴,獐鹿形体略小,以2~3年生的獐鹿肉质最好;梅花鹿的肉质纤维细嫩、多汁、味美可口;驼鹿、马鹿、白唇鹿的肉质纤维较粗,一般以其小鹿的肉品为佳。此外鹿科动物的副产品,如鹿筋、鹿尾、鹿冲和驼鹿的鼻子(犴鼻)皆为餐中珍品。

我国东北、华北、西北地区都分布有野生鹿,其中东北较多,目前使用的大都是人工养殖的鹿肉。鹿肉的背部和脊部使用最广,常用烧烤、铁扒等烹调方法制作鹿扒。鹿的后腿和肩肉比较硬,大都采用煮、烩和焖等烹调方法。

7. 狍子

狍,又称山狍子,属鹿科的野生动物。我国广泛分布在东北、西北地区,是北方常见的兽类之一。

狍子,体型比鹿小,体长1米左右,耳大,颈长,尾巴很短,四肢发达,前肢短,后肢长,奔跑时一窜一跳,速度快,但不能持久。狍子常以灌木的嫩枝、芽为食料,喜欢成群生活在树林、草丛地带。

狍肉含有丰富的蛋白质、无机盐,营养价值可与鹿肉媲美,尤其是仔狍,更加细嫩香美。适用于炸、炒、铁扒、烤、焗、烩、焖等多种烹调方法。

8. 黄獐

黄獐又名牙獐,我国广泛分布在长江流域以南的湖南、湖北、江苏、浙江、安徽等地。

黄獐,体型似小鹿,体长约80厘米左右,头狭长,嘴尖,耳竖直,没有角,尾巴极短,四肢比麝壮实,前肢短,后肢长,跑起来一窜一跳,速度快,并能游泳。黄獐常栖息在河岸湖边的芦苇和山地的草丛中,以食植物和农作物为主。

獐肉含蛋白质高,脂肪少,瘦肉多,肉质细嫩柔软,滋味鲜美,一般适用烩、焖等烹调方法。

二、其他原料

1. 肥鹅肝

鹅在西餐中的用途不如鸡广泛,但肥鹅肝却是西餐中广泛使用的上等原料。为了保证肥鹅肝的上乘质量,首先是选择小雄鹅,在3~4个月之前饲以普通饲料,然后用特别的玉米饲料强制育肥1个月,其肝脏可重达0.7~0.9千克。肥鹅肝中含有大量脂肪,因此在烹调时不要用急火,以免脂肪流失,造成鹅肝的质地变干。优质的鹅肝有以下特点:

(1)颜色。上等的肥鹅肝呈乳白色或白色,其中的筋呈淡粉红色。

(2)硬度。上等的肥鹅肝肉质紧,用手指触压后不能恢复原来的形状。

(3)质感。上等的肥鹅肝肉质细嫩光滑,手触后有一种黏糊糊的感觉。

(4)使用原则。肥鹅肝不易保存,应立刻使用。如果制作菜肴剩余一部分要保存,应将肥鹅肝放进真空薄膜中,封口后置于冰水中。

2. 珍珠鸡

珍珠鸡又名珠鸡,原产于非洲,近几十年才由野生鸟类驯化而成。珍珠鸡的羽毛非常漂亮,全身灰黑色,羽毛上有规则地散布着点点白色圆斑,形状似珍珠,故名珍珠鸡。在欧美各国,特别是法国,珍珠鸡的饲养数量较大。

(1)肉质特点。珍珠鸡虽属家禽,但和野禽很相近,其肉质和鸡肉很相似。珍珠鸡肉色暗红,脂肪含量少,肉的质地柔软且富有野味的鲜味,但没有野味中的异味。

(2)挑选方法。应选择没有外伤,羽毛隆起的珍珠鸡,饲养6~10个月的珍珠鸡味道最好,其中雌珍珠鸡的肉质较雄珍珠鸡好。

(3)烹调方法。珍珠鸡的烹调方法和鸡大体相同,适合于各种烹调方法,也可整个烧烤。一般肉质老的制作烩焖菜肴,肉质嫩的制作煎、铁扒、炒等菜肴。在制作过程中应注意火候不要过大,以免破坏珍珠鸡肉柔软鲜嫩的口感。

3. 鲍

鲍,又称鲍鱼、耳贝、石决明肉、九孔螺等,属鲍科。鲍分布很广,我国大连、烟台、广东等沿海都有出产,其中辽宁的大连地区,其鲍的产量占我国的70%以上。世界上许多国家也有出产,如日本、美国、墨西哥、南非、智利等,而以墨西哥出产的鲍最著名。从海中捕捞鲍都在每年6月以后,秋季很少生产,6月以后捕捞的鲍质量最好。

鲍外壳为石灰质状贝壳,厚而坚实,卵圆形;内壁泛珍珠光泽,表面呈深绿褐色,壳口大,在其末端边缘有一排小孔,无厣,足部裸露且相当发达。

鲍的种类较多,全世界约有100多种,我国北部沿海出产的有盘大鲍(又称大鲍、黑鲍)、皱纹盘鲍等,南部出产的有杂色鲍(又称九孔鲍)、耳鲍、半纹鲍、羊鲍等。

鲍肉肥细嫩,滋味极鲜美。鲍营养丰富,每100克鲍肉中含蛋白质40克,肝糖33.3克,脂肪3.7克,还含有磷、铁、钙、胆壳素、壳角质等成分以及多种维生素。

鲍的食用常因品种而异,鲜鲍宜炒之,食之鲜而脆;听装鲍一般做烩、焖类菜肴或做汤类菜肴,鲜味稍次于鲜品;干制品须涨发后才能烹制。干鲍一般以紫鲍为好,罐装的以墨西哥的为佳。

4. 章鱼

章鱼,又称八带鱼、蛸,我国东海、南海产量较高,每年3~6月份为捕捞旺季。

章鱼各腕彼此相似,较躯躯为大,无触腕;因其腕有8条并同为带状,故得名八带鱼。其腕上吸盘一般为两行,内壳退化或完全消失。章鱼品种较多,常见的有短蛸和长蛸两种。

(1) 短蛸。其身体较小,头部与躯干部共长5厘米,躯干部呈圆球状,各腕较短,最大者身长约20厘米。

(2) 长蛸。其身体略长,头部与躯干部共长7厘米,各腕长度不等,第一对腕特长,为第4对腕长的2倍。最大者体长40~50厘米。

章鱼富含蛋白质、脂肪,脂肪含量约为乌贼鱼的4倍,牡蛎的5倍,还含有糖类、磷、钙、铁、碘、维生素等营养成分。章鱼味道鲜美,适用于拌、炒、烤、炸、烩等烹调方法。

5. 黑菌

黑菌是西欧特有的一种野生蘑菇,又名块菰或松露菌。它主要产于意大利和法国的野生森林中。黑菌、肥鹅肝和鱼子酱并称为世界三大美食原料。除了常见的黑色黑菌外,还有一种浅色黑菌,一般称其为白色块菰,这两种蘑菇都具一种特殊的浓郁香味,价格非常昂贵。黑菌可切碎放入调味汁中为调味汁提味,也可用于装饰菜肴。

6. 番红花

番红花又称“藏红花”,原产于地中海地区及小亚细亚、伊朗等地,10世纪阿拉伯人把番红花传入伊比利亚半岛,现在南欧普遍栽培。我国早年常经西藏走私入境,故称“藏红花”。

番红花为鸢尾科植物,多年生草本,花期为每年11月上旬或中旬。其花蕊干燥后即是调味用的藏红花,是西餐中名贵的调味品,也是名贵药材。现以西班牙、意大利产的为佳。藏红花常用于中东、地中海地区及法国、意大利、西班牙等国的汤类、海鲜类、禽类等菜肴,它既可调味又可调色。

7. 燕窝

燕窝,是由雨燕科金丝燕及多种同属燕类用所衔食的海鱼、海藻等食物经其唾液消化后吐出的胶状物所凝结筑成的巢。金丝燕主要分布于印度、马来群岛一带,已知有22种,产食用燕窝的主要有7种。我国燕窝主要产于南海诸岛和福建、浙江沿海,产量较少。金丝燕一年可筑巢2~3次,现已有半人工饲养的金丝燕,燕窝的产量有了迅速提高。燕窝的品种较多,根据其质量和色泽可分为如下几种:

(1) 白燕。白燕又称官燕,是由爪哇金丝燕、白腹金丝燕等首次筑的巢。其色泽洁白,体质光洁,呈半碗形,厚0.3~0.5厘米,重约12克,略带清香,含杂质少,涨发率高,品质极佳。

(2) 毛燕。毛燕为金丝燕第二、第三次筑的巢。其色泽较暗,壁薄,夹有较多绒毛,质量较差,一般用于加工制成燕丝或燕饼。

(3) 血燕。血燕是由棕尾金丝燕所筑的巢或其他种类的金丝燕受食物和外界环境影响而使巢色变成血红色的巢。血燕色泽血红,个小壁薄,涨发率底,品质较官燕稍逊,但因产量稀少,为名贵的燕窝。

(4) 屋燕。屋燕是金丝燕在古老大屋上所结的巢。其色泽较白,质地松散,杂质含量少,食感较软滑,品质较佳。

(5) 洞燕。洞燕,又称岩燕,是金丝燕于山洞峭壁上所筑的巢。色泽灰黑,含杂质和羽毛较多,质量较差。

燕窝根据其形状可分为燕盏、燕角、燕条、燕丝和燕饼等。燕盏是呈半圆凹陷兜形,似油灯盏的完整燕窝;燕角是指黏结在岩石上的两边头尾,其质地硬实,涨发时间长;燕条、燕丝及燕饼等一般是指毛燕经加工后成条形、丝形、团形或块形的燕窝。

燕窝是上等珍品,营养价值很高,含蛋白质高达 49.55%,碳水化合物 30.55%,并且含有多种氨基酸、维生素、钙、磷、硫和铁等物质。同时,燕窝含有丰富的糖蛋白和促进细胞分裂的激素及表皮生长因子,具有促进细胞的生长和繁殖,增强人体免疫力的功能。

8. 鱼翅

鱼翅是由鲨鱼和鳐鱼的鳍或尾端部分经加工而成的海味品。在我国鱼翅主要产地为广东、福建、浙江、山东及台湾等省和地区。世界上则以日本、非洲、南美、印尼、菲律宾及印度等地产量较高。每年 4~6 月为鱼翅主要加工生产期。

鱼翅品种较多,质量差别大,根据其来源主要分为鳐鱼翅和鲨鱼翅。

(1) 鳐鱼翅。此鱼翅由尖齿锯鳐和犁头鳐的鳍加工而成。尖齿锯鳐鱼翅可做包翅,翅大而重,但其因翅膜大,涨发率稍低,品质较好。犁头鳐鱼翅又称群翅,素有“翅中之王”称号,翅针粗壮,入口香滑、胶质丰富,为翅中珍品。

(2) 鲨鱼翅。此鱼翅由鲨鱼的鳍加工制成,主要由姥鲨之鳍制成的猛鲨翅,由三锋锥齿鲨之鳍制成的象耳白翅,由扁头哈那鲨之鳍制成的象耳翅,由双髻鲨之鳍制成的脊披刀翅等。鲨鱼翅又因其背鳍、胸鳍、臀鳍和尾鳍均可加工成鱼翅,并且质量各不相同,因此鲨鱼翅的品种常按鱼鳍生长部位划分为勾翅、脊翅、翼翅、荷包翅。

勾翅 取自尾鳍,全鳍无骨,翅针粗长,以姥鲨的勾翅最著名,有鱼翅至尊“天九翅”之称。

脊翅 取自前鳍,又称披刀翅,翅针细短,质量稍差。

翼翅 取自胸鳍,翅针细短,翅身较薄,质量较差。

荷包翅 取自臀鳍,翅针较短,质量较差。

鱼翅还可按是否经加工及其形态分为原翅、明翅、净翅等。

原翅 未经去皮、退沙等加工的生翅。

明翅 一般指经退沙、去皮、去骨、去肉、提筋,再压平干燥而成的排翅和金花翅。不含杂质,色淡黄,使用简便。

净翅 由一些小杂翅经退沙、去皮、提筋加工取得的翅筋,又有翅饼和翅针之分。

鱼翅之所以能食用,是因为鱼翅中有一种形如粉丝状的翅筋,为胶原蛋白质,鱼翅有极丰富的营养素,每100克鱼翅中含蛋白质83.5克,脂肪0.3克,钙146毫克,磷194毫克,铁15.2毫克。由于鱼翅所含蛋白质中缺少一种必需氨基酸,即色氨酸,为一种不完全蛋白质,因此人体对鱼翅的营养消化吸收率较低。鱼翅本身缺乏鲜美的滋味,因此烹调鱼翅需要高档的鲜美原料和高汤相配,以提高其营养价值和风味。

鱼翅的质量以干燥、色呈淡黄或白润、翅长、清淨无骨的为优质品。鱼翅涨发率为150%~200%,经涨发后可随意烹制菜肴,适宜于烩、焖、烤等烹调方法。

9. 竹鸡

竹鸡,为雉科竹鸡属鸟类,因其常在竹林中生活,故得名竹鸡,又因其味道鲜美似菌菇,故也称山菌子,主要分布在我国南方各省。

竹鸡,体长约30厘米。以食植物嫩叶、果实、种子为主,兼食昆虫,一般秋末冬初有售,质量较好。

竹鸡的食用方法较多,适宜于烩、焖、烤、铁扒等烹调方法。竹鸡肉的腥膻味稍重,烹任前一般先进行初步的热加工,除去异味。

10. 牛蛙

牛蛙,又称喧蛙,原产于北美洲,现我国各地已大量引进并人工养殖,产量较大,一年四季都有供应。

牛蛙体形硕大,长18~20厘米,体重一般为0.3~0.8千克。其背部皮肤有粗糙感,并有细微的皮棱,背部的颜色呈绿褐色,并有暗褐色的斑纹,头部及口周围的颜色为鲜绿色,腹部白色,后肢很肥大,趾间有蹼。每年4~5月产卵。牛蛙性情温和,活动量小,食量较大,生长迅速。

牛蛙的个体大,出肉率高,一般以牛蛙后腿质量最好,其肉质含蛋白质高,脂肪少,肌肉丰满,肉质较青蛙稍老些,味道鲜美。牛蛙的食用方法很多,适合于煎、炒、铁扒、烤等烹调方法。

第二节 酒类

酒,具体起源于何时人们已经无从考证,但是有一点是肯定的,酒的发展是整个人类发展进程中的一个重要组成部分。各种酒类在西餐中不但可作为饮料,而且还是重要的调味品。西方国家的酒类品种繁多,这里对一些世界上较为著名的酒类加以介绍。

一、酒的分类

酒的分类有不同的方法,按其加工方法不同可分为蒸馏酒、酿造酒、配制酒和啤酒。

1. 酿造酒

所谓酿造酒就是指原料发酵后没有经过蒸馏提纯而酒液可直接饮用的酒类。酿造酒大都以各种果品为原料,经压榨出汁后,使之发酵,产生酒精,然后去除残渣,再经陈酿等工序制成。这一类酒的酒精度数通常较低,一般不超过 20 度。国外常见的酿造酒有葡萄酒、香槟酒、果酒。葡萄酒主要出产于欧洲,以法国、意大利所产的最为著名。香槟酒是葡萄酒的一种,出产于法国。

2. 蒸馏酒

所谓蒸馏酒就是在酿造酒的基础上经过蒸馏提纯的酒精饮料,又称烈性酒,是饮料酒中酒精含量最高的一大类。蒸馏酒一般以谷类和果品为原料,经初步加工后使之发酵,产生酒精,然后用蒸馏的方法把酒精分离出来,再经勾兑,陈酿等工序制成。世界上蒸馏酒的品种很多,按原料来分,大致可分为三大类,葡萄蒸馏酒、谷类蒸馏酒和果杂蒸馏酒。常见的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒等。白兰地是以葡萄为原料,经过蒸馏、陈酿而成,法国的白兰地品种最多,质量最好;威士忌主要产于苏格兰与爱尔兰;朗姆酒是以甘蔗为原料酿制的,主要产于加勒比海地区的国家;金酒也叫杜松子酒,英国金酒与荷兰金酒是最负盛名的品种。

3. 配制酒

配制酒出现较晚,但发展很快。配制酒是以蒸馏酒、酿造酒或食用酒精为酒基,以允许的天然或人造的某些原料经特定的工艺手段,增加呈色、呈香、呈味成分的酒。配制酒是非常复杂的一大类酒品,在分类方法上也不尽相同,国际上较为流行的分类方法把配制酒分为开胃酒类、甜食酒类、利口酒类。常见的配制酒品种有味美思、马德拉、雪利等。

4. 啤酒

啤酒是一种古老的酒精饮料,到目前为止的考古发现表明,6000 多年以前古巴比伦人已经能通过大麦、小麦和花蜜制造出 16 种不同类型的啤酒。公元前 3000 年以后,人们已经能够在酿造啤酒过程中添加苦味剂来赋予啤酒不同的特征和记号。如今啤酒已风靡世界,其中啤酒消费量较大的国家有荷兰、英国、比利时、德国等。

啤酒的分类方法很多,在国外,市场上常见的啤酒分类是按风味来区分的,有清爽型淡色啤酒、英式啤酒、其他类型啤酒三大类。

二、常见的蒸馏酒类

1. 白兰地(brandy)

白兰地的英文原意是蒸馏酒,现习惯上指用葡萄蒸馏酿制的酒类。有人称白兰地是葡萄酒的灵魂。而葡萄酒以法国产的最好,所以法国白兰地也是最好的,以法国格涅克地区产的格涅克酒(也称干邑)最著名。干邑白兰地是用多种不同年份的蒸馏葡萄酒精混合起来,这其中既有存放时间短的酒,也有存放时间较长的酒和陈年的酒,因此白兰地的平均酒龄事实上是无法计算的。为保证干邑白兰地的酒质,将干邑酒基本分为三级:

第一级为 V.S,也称三星,酒龄至少 2 年。

第二级是用法文的大写字母来代表酒质优劣,以 E 代表 Especial(特别的),F 代表 Fine(好),O 代表 Old(老的),S 代表 Superior(上好的),P 代表 Pale(淡的),X 代表 Extra(格外的),C 代表 Cognac(干邑)。例如:V. S. O. P. 意思是 Very Superior Old Pale 年龄至少 4 年。

第三级为拿破仑(Napoleon),酒龄至少 6 年。凡是大于 6 年酒龄的称 X. O.,意思是特醇;凡是大于 20 年的称顶级(Paradis),或称路易十三(Louis XIII)。

以上等级标志仅仅标志每个等级中酒的最低年龄,至于参与配制酒的最高年龄,在标志上看不出来,如:一瓶 X. O. 级的白兰地,用以配制的每种蒸馏葡萄酒酒精,在橡木桶中的存贮期都必须在 6 年以上,其中存贮年份最长久的,可能是 20 年以上,也可能是 40~50 年。同时要提醒的是“拿破仑”这个词,是一种酒质等级的标志,而不是商标名称。

格涅克酒酒体呈琥珀色,清亮有光泽,口味醇厚,酒精度为 43 度。此外,德国、意大利、希腊、西班牙、俄罗斯、美国、中国等国也都产白兰地,白兰地在西餐烹调中使用非常广泛。

2. 威士忌(Whisky)

威士忌是一种由大麦等谷物酿制,在橡木桶中陈酿多年后,调配成 40 度以上的烈性蒸馏酒。威士忌的主要生产国是英国、美国、加拿大、爱尔兰等国家,其中以英国的苏格兰威士忌最为著名。

苏格兰威士忌以精选的优质大麦经萌芽、烘干、碾碎、发酵等程序变成麦芽汁,再经过双重蒸馏后注入橡木桶内贮藏醇化,多年后便成为调配苏格兰威士忌的基本佳酿。陈酿 5 年以上的纯麦威士忌即可饮用,陈酿 7~8 年为成品酒,陈酿 15~20 年的为优质成品酒。贮存 20 年以上的威士忌质量下降。苏格兰威士忌具有独特的风味,其酿制过程极为讲究,将浸泡过的大麦放在泥灰窑中慢慢烘干,使大麦吸收泥灰的特有气味。因此,泥灰的种类是决定每瓶威士忌独特味道的要素。大麦发芽后,需磨成粉末,加水成为含糖分的麦芽汁,再加入酵母发酵。发酵后经过二次蒸馏,将分馏后的酒液装入橡木桶陈酿,使原来透明的威士忌变成金黄色,同时添加风味。在橡木桶内贮存的时间长短,足以影响威士忌的色泽与味道。

3. 金酒(Gin)

金酒又译为毡酒或杜松子酒。金酒是一种以谷物为主要原料的蒸馏酒。金酒始创于荷兰,1660 年将这种酒推出市场,受到了消费者的青睐。不久,英国生产金酒。随着技术的不断改进,英国金酒成为与荷兰金酒风味不同的干型烈性酒。

荷兰金酒是将大麦、黑麦、玉米等原料进行粉碎、蒸煮、糖化、由酵母发酵,经过 3 次蒸馏再加杜松子进行第四次蒸馏而制成。荷兰金酒外观透明清亮,酒香及香料的香气明显。微有甜味。酒精度在 52 度左右。

英式金酒又称伦敦干金酒,是用食用酒精和杜松子及其他香料共同蒸馏制成的。其制法有玉米酒精浸蒸法、甜菜糖蜜酒精的串蒸法和以高纯度酒精浸蒸或串蒸三类。英国金酒透明无色,清澈而有光泽,酒香调料香浓郁,口感醇美干冽。

4. 朗姆酒(Rum)

朗姆酒是英文 Rum 音译,是甘蔗老酒的意思。朗姆酒主要产于中美洲加勒比海及西印度群岛一带。朗姆酒是以甘蔗为原料,经酒精发酵、蒸馏取酒后,再放入橡木桶内陈酿一段

时间制成。

朗姆酒分类办法很多,以色泽分有:白色朗姆酒、金色朗姆酒、深色朗姆酒。按口味分有:淡质朗姆酒、浓质朗姆酒、烈性朗姆酒。按产地分有:牙买加朗姆酒、哈瓦那朗姆酒、波多黎各朗姆酒。以采用的原料和制作方法的的不同可分为:朗姆白酒、朗姆老酒、淡朗姆酒和强香朗姆酒。

三、常见的酿制酒类

1. 葡萄酒 (grape wine)

葡萄酒在世界各种酒类中占有重要地位,据不完全统计,世界各国用于酿酒的葡萄园种植面积达几十万平方公里,世界上生产葡萄酒著名的国家有法国、意大利、美国、西班牙、葡萄牙、澳大利亚、德国、瑞士、南斯拉夫、匈牙利等,其中最负盛名的是法国波尔多、勃艮第、阿尔萨斯、卢瓦尔河谷、隆河谷地以及香槟区等六大产地。葡萄酒中最常见的有红葡萄酒和白葡萄酒,酒度一般在 10~20 度之间。

红葡萄酒是用颜色较深的红葡萄或紫葡萄为原料酿制的,酿制时果汁和果皮一起发酵,所以颜色较深。按口味分为干型、半干型和甜型。目前西方国家比较流行干型酒,其品种有玫瑰红、赤霞珠等,红葡萄酒适于吃肉类菜肴时饮用。烹调中广泛使用。

白葡萄酒是用青葡萄或黄葡萄为原料酿造的,在酿造过程中去除果皮进行发酵,所以颜色较浅。按口味分为干型、半干型和甜型,以干型最为常见,品种繁多,清冽爽口,适宜吃海鲜类菜肴时饮用,烹调中广泛使用。

2. 香槟酒 (champagne)

香槟酒是葡萄酒的一个分支,是用葡萄酿制的汽酒,把它单独列出来是因为从其发现到如今,香槟一直是按照自己独特的个性发展着,这使得人们无法将其圈在葡萄酒的圈子里。酒会上,以香槟最常见,香槟酒在西餐中有“酒王”之称。

香槟酒出产于法国东北部的香槟地区。传说,1679 年法国有位名叫唐·佩里尼翁的神父,发现葡萄酒装瓶后若再次进行发酵,则可产生泡沫而成为发泡酒,这就是现代香槟酒的前身。香槟酒讲究采用来自不同葡萄园的葡萄相混合为原料,经发酵、勾兑、陈酿、转瓶、换塞、填充等工序制成,一般需要 3 年时间才能饮用,陈酿 6~10 年香槟的香味更加复杂,闻起来更具有葡萄酒的香味。香槟酒色泽金黄,酒体澄清和完全透明,味微甜酸,果香大于酒香,口感清爽、纯正,酒精度为 11 度左右,香槟酒口味有干型、半干型、糖型三种,其糖分分别为 1%~2%、4%~6%、8%~10%。

四、常见的配制酒类

1. 味美思 (Vermouth)

味美思又称苦艾酒,首创于意大利的吐莲。味美思以葡萄酒为基酒,加入多种芳香植物等浸制而成。按含糖量,味美思可分为特干、干、甜三种;按色泽分有红、白之分。干味美思通常为无色透明或浅黄色,甜味美思呈红色或玫瑰红色。世界上最著名的味美思产于意大利与法国。味美思酒度在 18 度左右,甜味美思的糖分在 12%~16%,常用作餐前开胃酒。